

***SOLO CULINARY CENTER***



**Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Program Studi Strata 1 pada  
Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Teknik**

**Oleh:**

**IZZAH RIFA'ATI HANIFAH**

**D 300 140 051**

**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2018**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

***SOLO CULINARY CENTER***

**PUBLIKASI ILMIAH**

oleh:

**IZZAH RIFA'ATI HANIFAH**

**D300140051**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji oleh:

Dosen Pembimbing



**Ir. Indrawati, MT**

**NIK. 966**

**HALAMAN PENGESAHAN**

***SOLO CULINARY CENTER***

**OLEH:**

**IZZAH RIFA'ATI HANIFAH**

**D300140051**

**Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik  
Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Pada hari, Senin, 15 Oktober 2018  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat**

**Dewan Penguji:**


- 1. Ir. Indrawati, MT**  
**(Ketua Dewan Penguji)**
- 2. Dr. Ir. Qomarun, MM**  
**(Anggota I Dewan Penguji)**
- 3. Dr. Ir. Dhani Mutiara, MT**  
**(Anggota II Dewan Penguji)**

(.....)

(.....)

(.....)

**Dekan,**

  
**Ir. Sri Sunarjono, MT, Ph.D, IPM**  
**NIK. 682**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam publikasi ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka akan saya pertanggungjawabkan sepenuhnya.

Surakarta, 24 Oktober 2018

Penulis



**IZZAH RIFA'ATI HANIFAH**

**D300140051**

## SOLO CULINARY CENTER

### Abstrak

Kota Solo adalah kota yang dikenal dengan berbagai macam budaya, kuliner, dan acara yang selalu dijaga kelestariannya. Kota Solo yang setiap bulan selalu mengadakan acara yang sudah menjadi agenda bulanan pemerintah. Kota Solo juga terkenal dengan wisata kulinernya. Kuliner yang tidak pernah mati jam berapapun warga kota Solo yang akan mencari makan. Kota Solo yang terkenal dengan kulinernya maka, banyak bermunculan pedagang kaki lima yang sebenarnya mengganggu jalur pejalan kaki, karena PKL menggunakan jalur pejalan kaki untuk lapak jualan mereka. Solo culinary center dibangun dengan latar belakang untuk mewadahi acara kota Solo yang khususnya bertema kuliner, mewadahi PKL yang belum ditata oleh pemerintah, dan menyatukan seluruh kuliner yang ada di kota Solo. Solo culinary center juga memberikan fasilitas pengunjung untuk dapat menikmati makanannya sembari melihat air mancur menari di taman. Mengadakan kelas memasak untuk pengunjung yang bahan bakunya dapat diambil langsung di *fresh market* yang kemudian dipamerkan pada area pameran. Bangunan solo culinary center ini berkonsep dengan pendekatan arsitektur neo vernakuler dan arsitektur modern.

**Kata kunci:** Solo, Kuliner, Acara

### Abstract

Solo City is a city known for its various cultures, culinary, and events that are always preserved. The city of Solo, which every month always holds events that have become the government's monthly agenda. Solo City is also famous for its culinary tours. Culinary that never dies at any hour, residents of Solo will find food. The city of Solo is famous for its culinary, so many street vendors have sprung up that actually disrupt the pedestrian path, because the street vendors use pedestrian lanes for their selling stalls. Solo culinary center is built with a background to accommodate the Solo city event which is especially culinary, accommodates street vendors that have not been arranged by the government, and unites all the culinary in the city of Solo. Solo Culinary Center also provides visitors facilities to be able to enjoy their food while seeing fountains dancing in the garden. Hold cooking classes for visitors whose raw materials can be taken directly in the fresh market which is then exhibited in the exhibition area. This solo culinary center building has a concept of neo vernacular architectural approach and modern architecture.

**Keyword:** Solo, Culinary, Even

## 1. PENDAHULUAN

Kota Solo yang mempunyai nama lain kota Surakarta yang terletak di provinsi Jawa Tengah yang perekonomiannya sangatlah pesat, banyak bidang yang menunjang perekonomian kota Solo seperti, perdagangan, pariwisata, dan juga industri. Salah satu kota ternyaman yang ada di Indonesia, karena keramahannya masyarakat kota solo, budaya jawa yang masih melekat dimasyarakat kota solo, berbagai makanan khas kota Solo, berbagai acara tahunan.

Kota Solo yang terkenal dengan kulinernya karena itu, banyak sekali bermunculan pedagang kaki lima di kota Solo. Kota Solo dikenal juga dengan acara-acara dan festival yang diadakan setiap tahunnya oleh pemerintah kota Solo. Festival yang dikenal dan selalu ramai oleh masyarakat Solo maupun masyarakat luar Solo seperti, Festival Jenang, Solo Indonesia Culinary Festival (SICF), Solo Batik Carnival (SBC), Festival Payung, Solo International Performing Art (SIPA), dan masih banyak lagi festival-festival lainnya.

*Culinary Center* di Kota Solo ini mempunyai konsep yang bertujuan untuk dijadikan salah satu destinasi wisata kuliner yang ada di kota Solo. Menikmati dan mencicipi semua jenis makanan dan minuman unik dan khas yang ada di kota Solo dengan berbagai macam atraksi wisata lainnya. Menyediakan edukasi belajar memasak untuk para pengunjung, agar di *Culinary Center* ini tidak hanya sekedar menyantap makanan, namun juga edukasi yang disediakan. Menyediakan tempat untuk mengadakan suatu acara kuliner.

*Culinary Center* dalam bahasa Indonesia yang berarti Taman atau Pusat Kuliner. Pusat sendiri dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) yang berarti tempat yang berada ditengah. Kuliner dalam KBBI berarti yang berhubungan dengan masak-memasak. Kuliner adalah kata resapan yang diambil dari bahasa inggris yaitu, *culinary*. Kuliner adalah sebuah olahan yang berupa makanan yang siap dimakan (Arudam, 2015).

Pusat kuliner adalah sekumpulnya pedagang-pedagang yang berjualan makanan dan minuman disuatu tempat atau ruang dengan jumlah banyak dan menjadi kebiasaan.

Jenis kuliner di Indonesia sangatlah beragam macamnya, mulai dari kuliner tradisional sampai dengan kuliner modern yang

#### Kuliner Tradisional

Menurut Prof. Murdijati Gardito, Guru Besar Teknologi Pangan UGM, kuliner tradisional adalah sebuah kuliner yang diolah dengan bahan baku hasil produksi setempat, dengan proses yang sudah dikuasai warga setempat yang menghasilkan kuliner yang penuh dengan citarasa. Citarasa yang menjadikan ciri khas sebuah daerah atau kelompok tertentu (Salfarino, 2015).

#### Kuliner Modern

Kuliner modern adalah kuliner yang pada saat ini sangatlah banyak dijumpai. Kuliner modern bisa terdiri dari kuliner dari negara lain yang mulai diperjual belikan pada saat sekarang seperti, pizza, hotdog, burger, salad, spaghetti, dan masih banyak lainnya. Makanan modern juga dapat terdiri dari makanan tradisional atau makanan yang dikreasi oleh masyarakat Indonesia dengan kreatifitas yang mereka miliki dan akhirnya menciptakan suatu produk baru seperti, pisang nugget, martabak manis dengan berbagai rasa dan topping, mie pelangi, ayam geprek, bola-bola ubi, minuman mangga, telur gulung, dan masih banyak lainnya.

## **2. METODE**

Menggunakan teknik observasi langsung di lapangan untuk mendapatkan data fisik lokasi, tata eksisting, dan sarana prasana yang ada di lokasi dengan valid. Mengkaji studi literatur yang sama dalam pembahasan, yang kemudian digunakan untuk perbandingan pembahasan. Menggunakan metode interview untuk mendapatkan data langsung dari sumbernya.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **3.1 Gagasan Perencanaan**

Berdasarkan analisa yang sudah dilakukan, maka site terpilih memiliki potensi yang cukup baik untuk perencanaan *culinary center* ini.

### 3.2 Konsep

Konsep perancangan dan perencanaan *culinary center* dasarnya memang untuk mendirikan sebuah kawasan wisata kuliner kota Solo yang berada disatu tempat yang menyediakan kuliner yang ada di Solo, memberikan tempat untuk acara kuliner kota Solo, mewadahi PKL yang belum ditata pemerintah. Memberikan fasilitas untuk pengunjung berupa, taman, pertunjukan air mancur menari, dan kelas memasak.

### 3.3 Lokasi



Gambar 1: Site Terpilih  
Sumber: Google.maps

- Lokasi: Jl. A. Yani No.114, Gilingan, Banjarsari, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57134
- Luasan: +/- 2.35 Ha
- Batas-batas site sebelah Utara adalah permukiman, Selatan adalah permukiman, Barat adalah permukiman, Timur adalah SPBU Gilingan dan permukiman
- Aksesibilitas utama hanya terletak pada jalan A. Yani
- Kondisi topografi datar
- RTRW: Perdagangan dan Jasa



### 3.4 Konsep Bangunan

Culinary Center Solo ini memiliki konsep massa banyak. Berikut konsep bangunannya:

1. Kolam air mancur menari yang berada ditengah menjadi center pada site yang berkonsep sebagai penarik pengunjung agar dapat menikmati kuliner sembari melihat pertunjukan air mancur.
2. Bangunan restoran yang memiliki 4 jenis kuliner yang disajikan dengan nuansa interior yang mendasari asal kuliner tersebut.
3. Bangunan foodcourt yang berkonsep untuk mewadahi PKL dan menyajikan kuliner siap saji.
4. Bangunan serbaguna yang berfungsi sebagai hall acara pameran, kelas memasak, dan *fresh market*.

### 3.5 Arsitektur Neo Vernakuler

Arsitektur tradisional adalah sebuah hasil karya berbentuk bangunan yang keluar pada masa *post modern* yang menggabungkan karya arsitektur jawa dengan karya arsitektur pada masanya.

### 3.6 Analisa Kebutuhan Ruang

Tabel 1: Total Luasan

Jenis Ruang	Luasan (m <sup>2</sup> )
Restoran	3133.06
<i>Foodcourt</i>	825.37
Area Serbaguna	423.28
Kantor Pengelola	273.88
Ruang Service	886.08
Area Penerimaan	2577.9
Taman	2441.8
<b>Total</b>	<b>7459.64</b>

Sumber: Analisa Penulis, 2018

#### **4. PENUTUP**

Solo Culinary Center merupakan destinasi wisata kuliner yang menyajikan seluruh kuliner yang ada di kota Solo, dengan fasilitas untuk pengunjung seperti taman, air mancur menari, dan kelas memasak.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Arudam, R. (2015, Juli 5). *Pengertian Kuliner*. Diambil kembali dari Kanal Informasi: [kanalinfo.web.id/2015/07/pengertian-kuliner.html](http://kanalinfo.web.id/2015/07/pengertian-kuliner.html)
- Salfarino, R. (2015, November 23). *Makanan Tradisional Indonesia*. Diambil kembali dari Makanan Tradisional Sehat: <http://makanantradisionalsehat.wg.ugm.ac.id/2015/11/23/makanan-tradisional-indonesia-2/>